

Merveilles

1 kg de farine (correspond à un panier de merveilles, 20 personnes)

6 œufs entiers

6 cuillères à soupe (CS) de sucre, soit environ 100g

1 bon verre de vin blanc

1 bonne pincée de sel

6 CS d'huile

Le parfum : 1 sachet de sucre vanillé

8 CS d'armagnac

4 CS fleur d'oranger

1 jus de citron

1 paquet de sucre en poudre pour le saupoudrage.

Faire fondre le sucre dans le vin blanc en chauffant, verser hors du feu dans la préparation 6 CS d'huile, le sel et le parfum. Ajouter les œufs, bien mélanger et ajouter la farine bien amalgamée. Avec une cuillère solide, soulever la pâte et la rabattre en incorporant de l'air et en croisant. Laisser reposer une heure au minimum (on peut la préparer la veille et la filmer pour qu'elle ne sèche pas).

Sur la table bien farinée étaler **au maximum** des portions de pâte et découper en lanières. Plonger celles-ci dans la friture chaude, les retourner pour les dorer de chaque côté, les déposer sur un linge et les saupoudrer de sucre aussitôt.